

Pierre Gagnaire

ピエール・ガニエール 来日記念特別ディナー

ピエール・ガニエールとその世界 ~ 素晴らしきワインと共に

11月12日金曜の夜、ANAインターコンチネンタルホテル東京36階にある2つ星フレンチレストラン「ピエール・ガニエール」で、SEVEN HILLS Premiumの読者のためのスペシャルな会が開かれた。

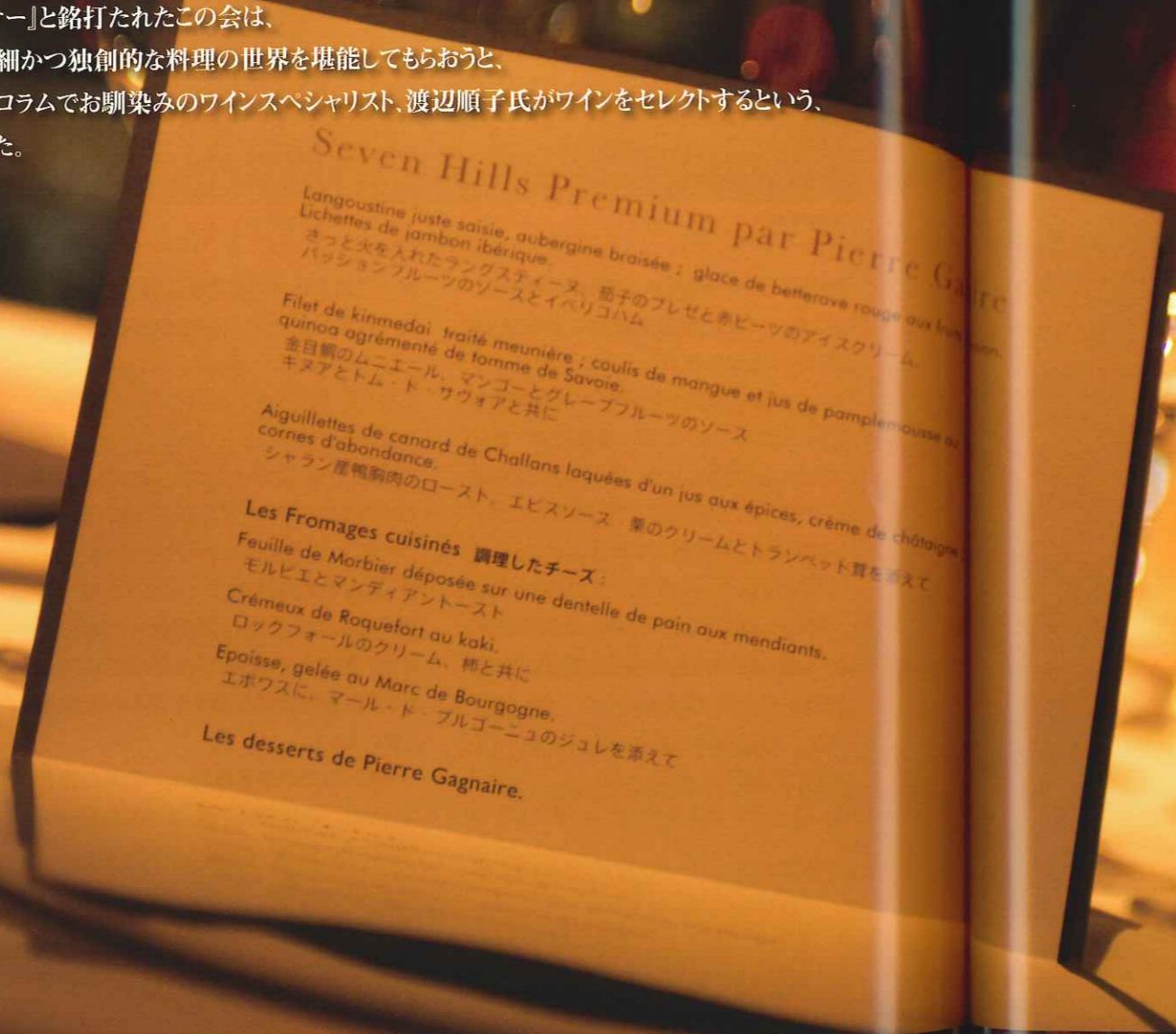
『ピエール・ガニエール来日記念特別ディナー』と銘打たれたこの会は、

舌の肥えたSHP読者にガニエール氏の繊細かつ独創的な料理の世界を堪能してもらおうと、

氏自らが特別メニューを考案。さらに、本誌コラムでお馴染みのワインスペシャリスト、渡辺順子氏がワインをセレクトするという、

まさに夢のコラボレーション・ディナーとなった。

取材・文 / SEVEN HILLS Premium 写真 / 中島貴義



繊細な料理から受けるイメージとは異なり、気さくで親しみやすいピエール・ガニエール氏。冒頭のスピーチでさっそくユーモアぶりを発揮し、会場は和やかな笑いに包まれた



ピエール・ガニエールの料理には、絵画的な美しさを誇る芸術性と、日本の旬の食材や調味料も使用する積極性、そして食材の斬新な組み合わせに見られる独創性がある。目で見え、味わってさらに楽しむというスタイルは、ガニエール氏が「影響を受けた」と語っている懐石料理を彷彿とさせる。

運ばれてくる一皿一皿に、あちらこちらの席から驚嘆と感嘆の声が上がる。今回の特別メニューに大いにインスパイアされたという渡辺順子氏がセレクトしたワインが、料理の魅力をさらに引き出し、美食とワインに精通しているSEVEN HILLS Premium 読者も、今宵のメニューを心から楽しんでいるようだ。

東京の夜景を見下ろしながら、気の合う仲間や大切な人と、ピエール・ガニエールの料理とワインをゆっくり味わう喜び——。参加者それぞれにとって、心地良い極上の夜となった。

SEVEN HILLS Premium Par Pierre Gagnaire

さっと火を入れたラングステイース、茄子のプレゼと赤ピーツのアイスクリーム、パッションフルーツのソースとイペリコハム

金目鯛のムニエール、マンゴーとグレープフルーツのソース
キヌアとトム・ド・サヴォアと共に

シラン産鴨胸肉のロースト、エビスソース、栗のクリームとトランペット茸を添えて

調理したチーズ
モルビエとマンディアントースト
ロックフォールのクリーム、柿と共に
エポワスに、マール・ド・ブルゴーニュのジュレを添えて

デザート

Wine

テタンジェ プレリュード グランクリュ
シャブリ プルミエ クリュレリ 2006
ピュリニー モンラッシュェ プルミエ クリュ ガレンヌ 2006
ポマール プルミエ クリュリュジアン 2000
ヴヴレー モワルー 1999



「ガニエールさんのクリエイティブなお料理にどんなワインを合わせたらいいいのか、とてもワクワクしました。私自身、とても楽しみながらワインをセレクトすることができました」と語る渡辺順子氏

ピエール・ガニエール
ランチ11:30-14:00 (L.O.) デイナー18:00-21:00 (L.O.) 月曜定休
TEL: 03-3505-9505 (レストラン直通)

ANAインターコンチネンタルホテル東京
東京都港区赤坂1-12-33
TEL: 03-3505-1111
<http://www.anaintercontinental-tokyo.jp>

